

GORZELNIK

CZASOPISMO

poświęcone przemysłowi gorzelniczemu.

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich we Lwowie.

WYCHODZĄCY POD REDAKCYĄ

WIKTORA SYNIEWSKIEGO

asystenta Szkoły Politechnicznej we Lwowie.

7646/31

~~~~~  
ROCZNIK XI.  
~~~~~

LWÓW.

CZCIONKAMI Drukarni Ludowej

pod zarządem Stan. Baylego.

1898.

2525

II-0225

MF 3405



SPIS RZECZY

zawartych w XI. roczniku Gorzelnika z r. 1898.

I Sprawy Towarzystwa i dotyczące się stanowiska gorzelników.

<i>K. Hordyński.</i> Stanisław Polanowski (nekrolog) . . . 9 — W sprawie posad dla członków . . . 10 — Nasza domowa sprawa . . . 44, 53 — Jak mamy załatwić kwestję sporu o wydatki spirytusu . . . 107 — Walne Zgromadzenie Towarzystwa go-	rzelników polskich (odezwa) . . . 121 — O pośrednictwie przy szukaniu posad . . . 136 — Walne zgromadzenie Towarz. Gorzel- ników polskich (sprawozdanie) . . . 147 — Sprawozdanie zarządu Tow. gorz. pol- skich za rok 1896/97 i 1897/98 . . . 167
--	---

II. Artykuły i sprawozdania z doświadczeń, wystaw etc.

<i>W. Syniewski.</i> Wiele węgla zużywamy przy gotowaniu kartofli? . . . 1 — Prowadzenie roboty w gorzelnii belgijskiej . . . 2 — Sposób Szukowa rozsyłki hodowli czy- stych drożdży dla gorzelni . . . 3 <i>A. Jenik.</i> Pogadanki z praktyk . . . 4, 26 — Formaldehyd w gorzelnictwie . . . 11, 21 — Okólnik c. k. Starostwa w Tarnopolu . . . 13 — Kwestya ukwaszania hołowicy . . . 14 — Dra Effronta sposób przyzwyczajania droż- dży do antyseptyków . . . 15 <i>A. Cholewiński.</i> Z podróży do Czech . . . 23 — Znowu środek antyseptyczny . . . 25 <i>W. Syniewski.</i> O enzymach . . . 29, 37 — Kartofle Dołkowskiego . . . 31 — Towarzystwo dla wspólnej sprzedaży spi- rytusu w Niemczech . . . 32 <i>A. Trznadel.</i> Wielkopostne gawędy gorzelnika . . . 38 — Kwas borowy jako środek antyseptyczny w gorzelnictwie . . . 40 <i>M. A. C. Chapman.</i> Uboczne produkty lotne podczas fermentacji . . . 42, 56 <i>A. Bilicz.</i> Pogadanka pseudo literacka . . . 54 — Kadź zalewna systemu Bergmüllera . . . 58 — Oznaczenie pojemności naczyń sposobem chemicznym . . . 60 — O wodzie w gorzelnii . . . 65, 77 <i>K. Hordyński.</i> O parowaniu kukurudzy w ca- łych ziarnach i o zacierach mieszanych . . . 67 — Przenoszenie mikroorganizmów przez owady . . . 70 — Zapobieganie pleśnieniu i złemu kiełko- waniu jęczmienia . . . 70 <i>Kusserow.</i> Odżywianie się drożdży . . . 80 — Scukrzanie i fermentacja zacierów w go- rzelnii w Seclin za pomocą grzybka amy- lomyces Rouxii . . . 89 — Zużycie drożdży odpadkowych . . . 89 — Rezerwory na spirytus i kadzie fermenta- cyjne z cementu . . . 91 — Moja naukowa podróż na galicyjskie Po- dole . . . 90, 122 — Słodownie elektryczne . . . 122 — Poświęcenie nowych gmachów instytutu fermentacyjnego w Berlinie . . . 94 — O koniaku . . . 101 <i>Syniewski W.</i> O środkach zwiększających zdol- ność kiełkowania ziarn . . . 106 — O działaniu węgla przy oczyszczaniu spi- rytusu . . . 121, 133	<i>W. Wang.</i> Napoje wysokokowe . . . 134, 145, 165 — Przyczynek do wiadomości o fermentacji bez drożdży . . . 138 <i>A. Jenik.</i> Jeszcze w sprawie zbytniej oszczę- dności składu w gorzelniach . . . 150 — O spirytusie do oświetlania . . . 150 — Sposób odfermentowania dekstryn . . . 169 <i>L. Gentil.</i> Uboczne fermentacje w gorzelnii . . . 170 185, . . . 189 — Beczki spirytusowe ze stali . . . 113 — III. międzynarodowy kongres dla chemii stosowanej . . . 174 — O fermentacji bez drożdży . . . 177 <i>A. Adelmann.</i> O wydatkach w gorzelniach w kampanii 1897/98 . . . 182 — Próby nad zastąpieniem ukwaszania za- cierku w gorzelnii przez dodanie goto- wego technicznego kwasu mlekowego 190, 201 — Pogarszanie i falsyfikacja trunków . . . 193 — Źródła infekcji w gorzelnii . . . 194, 202 <i>E. Simonsen.</i> Fabryczne otrzymywanie spiry- tusu z trocin drzewnych . . . 206, 216 <i>A. Jenik.</i> Tegoroczna kampania gorzelniana — Sposób Dra Wehmera zakwaszania hoło- wicy w praktyce . . . 213 <i>G. Kalinowicz.</i> Nasze zacierzy w bieżącej kam- panii . . . 219 — Jak zachowują się tegoroczne kartofle przy przeróbce . . . 235 <i>W. Syniewski.</i> Sposób Wehmera po względem kosztów . . . 220 — Nowa lampa spirytusowa . . . 230 — Jak używać technicznego kwasu mleko- wego w gorzelnii . . . 232 <i>G. Kalinowicz.</i> Jak przerabiam zmarnięte i nad- gnięte kartofle . . . 237 — Techniczny kwas mlekowy przy fabry- kacji drożdży . . . 239 — Jak wyrabiają techniczny kwas mlekowy? . . . 241 <i>A. Cholewiński.</i> Uwagi nad tegoroczną kam- pania . . . 242 — Büchelera sposób zacierania . . . 243, 253 <i>J. . .</i> System kontroli gorzelnianej . . . 254 <i>A. Schein.</i> O sposobie zacierania zgniłych kartofli . . . 256 — O przeróbce tegorocznych kartofli . . . 256 <i>Julhiard M. A.</i> Antiseptyka w przemyśle rol- niczym . . . 256 <i>G. Kalinowicz.</i> Jeszcze nieco o kartoflach bo- gaty w skrobię . . . 257 — Pampego sposób filtrowania spirytusu przez węgiel drzewny . . . 258
--	---

III. Część ekonomiczna.

	str.		str.
Monopol w Rosyji	6	Konsumpcja spirytusu w Turcyi	97
Stosunek kontyngentu do konsumpcji spirytusu w Austro-Węgrzech	17	Wykaz ilości gorzeli, które były w ruchu w ubiegłym dziesięcioleciu w krajach monarchii austro-węgierskiej	98
Fabryki drożdży w Niemczech w r. 1895/96	18	Pilzeńska ankietta przemysłowa w sprawie opodatkowania spirytusu	109
Zbiór kukurudzy w Austrii w r. 1897	235	Jakich ulg spodziewamy się od rządu przy podwyższaniu podatku od spirytusu	110
Wyrób spirytusu w Galicyi 28, 63, 97, 116, 161, 175, 235,	34	Wywóz olejków fuzlowych z Niemiec	113
Ceny fuzłów	34	Zużycie spirytusu do celów technicznych u nas a w Niemczech	114
Monopol w Szwajcaryi	74	Dochody Austrii z podatku spirytusowego w r. 1896	116
Wyrób spirytusu w Danii 34,	34	Tow. austr. fabrykantów drożdży	116
Właściciele gorzeli we Francyi	35	Ankieta praskiej izby handl.-przemysłowej 140	156
Zbiór jęczmienia w Rosyji	35	O rozdziale kontyngentu na przyszłą kampanię	143
Tow. akcyjne l'amylo	48	Towarzystwo galicyjskich producentów spirytusu i innych przetworów ze skrobi	153
Czesi o obecnem położeniu przem. gorzelniczego	75	Towarz. warszawskie oczyszczania i sprzedaży okowity 199	211
Targ spirytusowy 50,	63	Nadzwyczajne walne zgromadzenie Tow. gal. producentów spirytusu	199
Zebranie właścicieli gorzeli w Kijowie	72	Gorzelnictwo na Węgrzech	24
Walne zgromadzenie czeskiego tow. gorzelniczego w Pradze	74	Gorzelnictwo w państwie rosyjskiem w kampanii 1897/98	222
Wykaz produkcji spirytusu w Przedlitawie	259	Nowa stopa podatków konsumcyjnych w Austrii	223
Wykaz produkcji spirytusu na Węgrzech 250	259	Gorzelnictwo w Niemczech w kampanii 1897/98	259
Austriackie fabryki spirytusu melasowego	74		
Gorzelnictwo w Rosyji w kampanii 1896/97	74		
Fabrykacja drożdży prasowanych na Śląsku pruskim w r. 1895/96	75		
Wywóz spirytusu z Rosyji w r. 1897	75		
Projekt noweli do ustawy o opodatkowaniu wódki w Austro-Węgrzech	84		

Korespondencye.

	str.		str.
B. Rotkiewicz (z Mohilewskiej gub.)	5	Ad. Perkowicz	95
L. Sielicki (z Wołynia) 16,	83	Z. Nowaczyński (z tambowskiej gub.)	71
Jakóbowski	33	B. Rotkiewicz (z Litwy)	61
F. Sienkiewicz	34	Leon Moszczyński	62
Kust. Dzierżyński (z Wileńskiej gub.)	188	H. Buchelt	63
Ant. Harasimowicz	139	K. Hordyński	198
Z. Topolski (z Wileńskiej gub.)	61	A. Cholewiński	234
A. Pomian Broniuszyc 109,	234	T. Schönborn (z Białej Rusi)	246
A. H. Chlewski 109,			

V. Rozmaitości.

	str.		str.
Rządowy skład spirytusu w Warszawie	7	Zebranie niemieckich fabrykantów spirytusu w Berlinie,	76
W Belgii wszystko się odbywa na wielką skalę	8	Międzynarodowy kongres dla chemii stosowanej we Wiedniu w r. 1898	76
Wynagrodzenie za propinacye w Królestwie Polskiem	8	Opłaty konsumcyjne we Francyi	97
Tow. techników gorzelnianych we Francyi	18	Stowarz. engrosistów spir. we Wiedniu	117
Ze szkoły gorzelniczej w Dublanach	19	Sztuczne wyrabianie starych wódek za pomocą ozonu	117
Lucyna nowe świetliwo	35	Tow. l'Amulo w Brukseli	117
Nowa sól do konserwowania drożdży	36	Jedna z defraudacyj gorzeln. w Niemczech	117
Produkcja kartofli w Rosyji w r. 1897	36	Oczyszczanie spirytusu od fuzlu za pomocą elektryczności	118
Wyrób spirytusu z kartofli w Rosyji	51	Nowy środek pożywny z drożdży	118
Dawna satyra o drożdżach	51	Wywóz spirytusu z Rosyji	118
Wystawa w Sztokholmie	51	Walne Zgromadzenie Tow. właścicieli gorzeli zbożowych i fabrykantów drożdży w Niemczech	128
Właściciel największej fabryki drożdży w świecie	51	Walne zgromadzenie Wydz. gorzeln. w Poznaniu	129
In Polen ist noch immer was zu holen	51	Wyrób drożdży bez ubocznego wyrobu spirytusu	143
Wystawa paryska	51		
Popieranie małych gorzeln. rolniczych w Czechach	51		
Popieranie przem. gorzeln. w Niemczech	51		
Cywilizowany naród umie także defraudować	51		
Ze szkoły gorzelniczej w Dublanach 64,	76		
Powiększenie kontyngentu rolniczemu gorzelniom w Czechach	64		

	Str.		str.
Skład napojów wysokowych	144	Walka z alkoholizmem w Rossyi	188
Spirytus jako świetliwo	144	Nowy patent na użycie drożdży	188
Przemysł koniakowy na Węgrzech	144	Spirytus stały	198
Przemysł spirytusowy w Bułgarii	162	Nowa metoda dezynfekcyi	199
Kongres austr. fabrykantów octu	162	Ekstrakt z drożdży	224
Związek węgierskich produc. spirytusu z owo- ców	162	Starzenie się wódek pod wpływem ozonu	236
Kartofle w Król. Polskiem	175	Zmiana pojemności beczki	249
Spirytus w żegludze napowietrznej	175	Skład chemiczny prosa	249
Zużycie napojów alkoh. w rozm. krajach . .	188	Posadzki z kauczuku	260
		Techniczna kontrola na Węgrzech	260

VI. Literatura.

	str.		str.
<i>M. E. Ducleaux</i> , Traité de Microbiologie . .	200	<i>Dr. M. Maercker</i> . Anleitung zum Brennerei- betrieb	212
— Alle früheren Auflagen sind veraltet . .	"	<i>Pagel Dr.</i> Chemie u. landw. Nebengewerbe . .	"
<i>Jaquemin M. G.</i> La levure pure en distillerie .	"	<i>A. Busche Karl</i> . Die Praxis der Lufthefefabri- kation	"
<i>Stellwag A.</i> Anleitung zur Hefereinzucht . .	"	<i>Luniewski T.</i> Uprawa kartofli	"
<i>Bücheler Max Dr.</i> Leitfaden für den landw. Brennereibetrieb	"	<i>Windisch Dr. Karl</i> . Die Zusammensetzung des Zwetschkenbranntweins	"
<i>Eidherr Ed.</i> Der Chem. technische Brennerei- leiter	"	<i>Grandeau M. L.</i> Traité d'analyse des matières agricoles	"
<i>Jörgensen Alfr.</i> Die Mikroorganismen der Gährungsindustrie	200	<i>Hoff B.</i> Tablice wydatków alkoholu	"
<i>Schützenberger P.</i> Les fermentations	212		



